

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2020

Criança

Vi Jove

Tipus d'ampolla

Borgonya, color molsa, 75 cl

Varietat del raïm

Sauvignon Blanc (46 %), Garnatxa Blanca (20%),
Macabeu (17 %), Chardonnay (8 %), Muscat (6%),
Garnatxa Roja (3%).

Elaboració

Vinificació del most flor a temperatura controlada de 15°C.



“ Un vi d'aromes florals inspirat en un entorn únic, els Jardins del Castell de Peralada. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color groc pàl·lid amb tonalitats verdoses.

Aroma intensa de fruita fresca, fines notes tropicals amb un fons floral.

En boca és rodó, envolvent, fresc i equilibrat.

És un vi complex, persistent i amb un llarg i durader postgust.

Anàlisi

Graduació: 13,50% vol.

SO₂ lliure: 17 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

Acidesa total: 3,50 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,56 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0,20 g/l.